"Estado y modernización vitivinícola en Mendoza (Argentina): el aporte de los técnicos extranjeros. 1880- 1900"[1]

Florencia Rodríguez Vázquez[*]

"Entre los vinos cosechados hay algunos buenos pero el conjunto deja mucho que desear (...) Casi siempre se notaba la inexperiencia o ignorancia de esos viñateros improvisados; pero al mismo tiempo se descubrían en todos aquellos líquidos, enfermos o incompletos, materiales más que suficientes para convertirlos en buenos vinos ordinarios"[2].

Boletín del Departamento Nacional de Agricultura,1890.

1. Introducción

El análisis de los orígenes de la economía vitivinícola en la provincia de Mendoza, de base capitalista, nos lleva a focalizar –siguiendo a Girbal- tres ejes centrales: el espacio regional, los sujetos sociales y las políticas públicas vinculadas al agro[3], entendiendo la cuestión rural desde los propios espacios regionales existentes en el territorio argentino, en este caso, la región vitivinícola argentina, con epicentro en Mendoza y "*…especializada en la elaboración de vinos para atender una creciente demanda exclusivamente interna*"[4].

Entre los sujetos que protagonizaron la puesta en marcha del nuevo modelo productivo, destacamos a la élite política "...que controlaba el poder estatal provincial en un orden oligárquico, vinculada al poder central y estaba sustentada en un grupo social integrado por propietarios, terratenientes, comerciantes o prestamistas..."[5].

Su preocupación era transformar la agricultura sobre la base de nuevas técnicas y no se limitaron a transplantar conocimientos de otras latitudes sino que adaptaron y experimentaron[6]. A su vez, detentando el poder político "*…no dudaron en intervenir utilizando la herramienta estatal para modificar la realidad*"[7].

---

[1] Una versión preliminar de este trabajo fue presentada en *V Jornadas de investigación y debate Trabajo, propiedad y tecnología en el mundo rural argentino*, U.N.Quilmes, Bernal, abril 2008. Agradecemos los comentarios que en esa oportunidad realizara María Victoria Magán.

[*] Instituto Ciencias Humanas, Sociales y Ambientales (INCIHUSA)- CONICET. Doctoranda Universidad Nacional Quilmes. E-mail: frodriguezv@lab.cricyt.edu.ar. La autora agradece los comentarios de los anónimos evaluadores de Territorios del Vino.

[2] Comentarios acerca de los vinos argentinos. BOLETÍN DEL DEPARTAMENTO NACIONAL DE AGRICULTURA (en adelante, B.D.N.A.), t. XIV, entrega XX, 31/10/1890, p. 578.

[3] Girbal, N., "Espacio regional, sujetos sociales y políticas públicas. Reflexiones históricas sobre el estudio de las continuidades y cambios de la Argentina rural", en *Estudios. Revista del Centro de Estudios Avanzados*, U.N.Córdoba, nº 15, 2004, p. 171.

[4] Richard-Jorba, R. et al., *La región vitivinícola argentina*, Bernal, U.N.Quilmes, 2006, p. 13.

[5] Richard-Jorba, R., "Estado y empresarios regionales en los cambios económicos y espaciales. La modernización en Mendoza (1870- 1910)", en *Siglo XIX Cuadernos de Historia*, Univ. Autónoma de Nuevo León, nº 10, 1994, p. 69.

[6] Richard-Jorba, R., "Hacia el desarrollo capitalista en la provincia de Mendoza. Evolución de los sistemas de explotación del viñedo entre 1870 y 1900", en *Anales de la Sociedad Científica Argentina*, vol. 224, 1994, nº 2, p. 21.

[7] Ibidem, p. 16.

Este grupo participó en el diseño de políticas vitivinícolas, primero, a través de las exenciones impositivas y la fiscalización de la elaboración, y después, en la gestión del sistema educativo de orientación agrícola que posibilitaría los cambios técnicos tendientes a la modernización agroindustrial. En efecto, el fenómeno de aprendizaje fue concebido como la piedra angular del cambio tecnológico[8]. Este último, a su vez, aparece como una variable interna de la actividad económica con una dinámica diferenciada por condicionamientos institucionales, tecnológicos y medioambientales.

Centraremos nuestra atención en las medidas y proyectos educativos oficiales para impulsar la modernización e innovación tecnológicas en la vitivinicultura mendocina, dirigidos por el Gobierno nacional –a través de las dependencias del Departamento o Ministerio de Agricultura- y las medidas tomadas al respecto por el grupo dirigente provincial. En el caso analizado, la creación de escuelas estuvo asociada a la contratación de profesionales extranjeros que, se pensaba, luego serían reemplazados por los egresados formados en estos establecimientos. A su vez, intentaremos conocer el aporte de los egresados de la Escuela de Agricultura a este proceso. Para ello, contamos con algunos estudios referidos a la problemática de la enseñanza agropecuaria –orientada a la educación de niños, jóvenes y de los futuros profesionales agronómicos- en la región pampeana argentina y en Brasil[9], que han servido de base para afrontar nuestra investigación.

Resulta oportuno mencionar que nuestro análisis comprende una temporalidad en la cual podemos distinguir dos etapas, en función de la incorporación de cambios y transformaciones técnicas en cada una de las ramas de la vitivinicultura: la agrícola y la industrial.

En la primera, de 1870 a 1890, asistimos a la transición de una economía basada en el engorde de ganado para exportar a Chile –lo que implicaba el cultivo de alfalfa- y la producción de harina hacia la agroindustria especializada en la vitivinicultura. En este período pervivían técnicas agrícolas de tipo colonial que comenzaban a dar a paso a las modernas labores importadas de Europa. A partir de 1881, las exenciones impositivas del gobierno provincial a los terrenos cultivados con viña incentivaron el incremento notable de las explotaciones agrícolas. Las administraciones de los *empresarios-políticos* Francisco Civit (1873- 1876), Elías Villanueva (1878- 1881) y Tiburcio Benegas (1887- 1889) fueron decisivas para el estímulo a la vitivinicultura, la transformación del oasis y la refuncionalización del espacio. A partir de esos años se implantaron viñedos con criterios técnicos modernos y alta densidad de cepas por ha (3.000/4.000). Así, al finalizar el siglo, 17.830 ha habían sido incorporadas a la viticultura a través de la promoción fiscal[10].

Este período de transición y modernización agrícola implicó, a su vez, la capacitación práctica de los jóvenes que pondrían en producción los terrenos, de allí la

---

[8] Vásquez de Linares, E., “Una contribución teórico metodológica al estudio de la asimilación tecnológica”, *Espacios*, 1991, nº 12.

[9] De Filippo, J., *La enseñanza superior de las ciencias agropecuarias en la República Argentina*, Buenos Aires, FECIC, 1984; Grignon, C., “La enseñanza agrícola y la dominación simbólica del campesinado”, en: Castel, Robert y otros, *Espacios de poder*, Madrid, Ediciones La Piqueta, 1991; Girbal de Blacha, N., “Tradición y modernización en la agricultura cerealera cerealera argentina, 1910- 1930. Comportamiento y propuestas de los ingenieros agrónomos”, en *Jarbuch fur Geschichte*, Lateinamerikas, 1992; Mendonça, S., *Agronomia e poder no Brasil*, Vicio de leitura, Río de Janeiro, 1998; Graciano, O., “Los caminos de la ciencia. El desarrollo inicial de las Ciencias Agronómica y Veterinarias en Argentina, 1860- 1910”, en *Signos Históricos*, Univ. Autónoma Metropolitana- Iztapalapa, nº 12, 2004; Gutiérrez, T., *Educación, agro y sociedad*, 1897- 1955, Bernal, U. N. Quilmes, 2007.

[10] Campi, D., y Richard-Jorba, R., “Transformaciones sociales y productivas, espaciales y sociales en la Argentina extrapampeana. Tucumán y Mendoza entre 1850 y 1890”, en *Boletín Americanista*, Barcelona, Universidad de Barcelona, 2004, nº 54, p. 55.

necesidad de crear una Escuela de Agricultura (1873). En la misma se fomentó más la preparación práctica de agricultores que la formación de profesionales que desarrollaran investigaciones aplicadas a la agroindustria.

En tanto, a partir de 1890, asistimos a un período caracterizado por el inicio de la modernización tecnológica de las bodegas, como una respuesta a la gran cantidad de materia prima producida en los terrenos puestos en producción[11]. El incremento masivo de la producción agroindustrial demandaba personal técnico capacitado específicamente para dirigir viñedos y bodegas y para realizar investigaciones cientifico- técnicas. Así, presenciamos en este período a la inauguración en Mendoza, de la Escuela Nacional de Vitivinicultura (1896), en los terrenos donde había funcionado la de Agricultura.

En ambos momentos demarcamos no sólo diferentes circunstancias económicas sino una peculiar participación de los estados nacional y provincial, que abonaron especiales decisiones y estrategias políticas. Las mismas, a su vez, determinaron los modos en los cuales se diseñaron los proyectos educativos, materializados a través de *"…órganos de enseñanza [que] están, en cada época, en relación con las demás instituciones del cuerpo social, con las costumbres y las creencias, con las grandes corrientes del pensamiento…*"[12].

2. Vitivinicultura y acción oficial en Mendoza

La formación de una economía agroindustrial vitivinícola fue gestada por la élite oligárquica provincial desde mediados de 1870 orientada a una producción de calidad, es decir, de vinos finos que pudieran competir con sus pares europeos, los preferidos por las clases con mayor poder adquisitivo. Para ello, consideraba que era necesario adoptar el modelo de Burdeos[13]. A su vez, esta transformación se fundamentaba en las propuestas del gobierno nacional que veía en la producción agrícola la base del progreso material de la Nación.

Este grupo modernizante –seguidores de las ideas alberdianas y sarmientinas[14]- tomó diversas medidas: fomentó y apoyó la llegada del ferrocarril, el cual permitiría la conexión con el mercado de consumo del Litoral y con el puerto de Buenos Aires, promovió la inmigración de italianos, franceses y españoles, con una marcada tradición vitivinícola e impulsó exenciones impositivas para los terrenos que fueran cultivados con viñas. También propició la difusión de técnicas y tecnologías modernas; para lo cual participó activamente en la generación y difusión de conocimientos vitivinícolas que serían la base científica y técnica de vitivinicultura moderna en tanto que los productores serían los principales artífices del proceso de transformación técnica en el

---

[11] Para más información sobre los cambios tecnológicos en la bodega ver: Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E., "El proceso de modernización de la bodega mendocina (1860-1915), *Ciclos*, Buenos Aires, UBA, 1994, nº 7.

[12] Bourdieu, P., y Passeron, J., *La reproducción. Elementos para una teoría del sistema de enseñanza*, Barcelona, ed. Laia, 1981, p. 250.

[13] Richard-Jorba, R., *Poder, economía y espacio en Mendoza, 1850- 1900*, Mendoza, Fac. Filosofía y Letras, U.N.Cuyo, 1998.

[14] Juan Bautista Alberdi –publicista cuyo libro *Bases y puntos de partida para la organización nacional* fue una de las fuentes más importantes de la Constitución Nacional de 1853- fue defensor de un Poder Ejecutivo fuerte y promotor del progreso, entre sus objetivos ocupaba un lugar central el de promover la sociedad industrial a través de la inmigración. En tanto que para Domingo F. Sarmiento –Presidente de la Nación entre 1868 y 1874- el factor más importante de progreso era la escuela y la instrucción obligatoria. Sanjurjo de Driollet, I., *La organización político- administrativa de la campaña mendocina en el tránsito del antiguo régimen al orden liberal*, Buenos Aires, Instituto de Investigaciones de Historia del Derecho, 2004.

sector agrario. Estas actividades se complementaron con acciones concretas del Departamento Nacional de Agricultura, el cual repartió semillas, organizó exposiciones y concursos agrícolas; realizó inspecciones en los terrenos y reconocimiento de muestras de vides enfermas; efectuó análisis químicos; instaló campos de experimentación; formó recursos humanos y realizó tareas de divulgación a través de boletines gráficos y folletos. Estas actividades contaron con el asesoramiento de profesionales extranjeros, expresamente contratados.

Por ello, es fundamental conocer el aporte de los profesionales europeos a la generación y difusión de conocimientos y su vinculación con la Escuela de Agricultura. La misma fue líder en la formación de recursos humanos en la región Cuyo durante el período estudiado[15]. Sería, así, acreedora de la "…*función técnica de producción y certificación de la capacidad y [de] una función social de conservación y consagración del poder y de los privilegios...*"[16].

2.1. Los orígenes de la educación vitivinícola en Mendoza y los técnicos extranjeros

La contratación de expertos y docentes europeos y americanos, por parte de las autoridades nacionales y provinciales, fue una constante en los orígenes científicos y académicos de la Argentina de fines del XIX y principios del XX[17]. A su vez, la ejecución de obras públicas de gran envergadura contó con la dirección técnica de profesionales europeos.

Mendoza no permaneció ajena a esta influencia. Así, desde la década de 1870 llegaron a la provincia los españoles Manuel Vázquez de la Morena, Manuel Eguía y Sebastián Samper; los franceses Carlos Delaballe, Eugenio Berthault y el ruso Aaron Pavlovsky, entre otros.

> *"Uno de los agrónomos contratados en Europa recientemente por cuenta del Gobierno Nacional, el señor A. Pavlovsky, se encuentra desde algunos días en esta ciudad.*
> *Al mismo tiempo que el señor Pavlovsky se ocupe de hacer la inspección indicada, se encargará de hacer lo mismo en la Escuela Agronómica de Mendoza..."*[18].

---

[15] En San Juan funcionaba una Escuela de Fruticultura o Quinta Agronómica, fundada por Sarmiento en agosto de 1862. El objetivo de su creación era el de convertirse en un centro de enseñanza técnica agronómica, introducir y experimentar con nuevas variedades de cultivos diversos (incluyendo vides) y atender a los problemas referidos a sanidad vegetal. Pero, a poco de su inauguración, fue casi abandonada y reinaugurada en 1880, en otro predio –donde funciona actualmente- y, a partir de 1939, cambió su nombre por el de Escuela de Fruticultura y Enología. En 1884, el Boletín del Departamento Nacional de Agricultura expresaba la conveniencia de establecer una Estación Agronómica o Escuela Práctica en esa provincia, "no se quiere que venga a la vida con mucho aparato ni lujo de elementos. [Es suficiente] un campo de 30 ha donde se cultive ante todo la vid (...) todo eso puede servir de Escuela práctica, muy práctica a 30 ó 40 jóvenes..." B.D.N.A., 1884, p. 597.

[16] Bourdieu, P., y Passeron, J., *La reproducción*.., op. cit., p. 224.

[17] Babini así lo manifestó para el Departamento de Ciencias Exactas de la Universidad de Buenos Aires. Babini, J., *Historia de la Ciencia Argentina*, Bs As., ed. Del Solar, 1986, p. 127. Un caso análogo se dio para la Facultad de Veterinaria y Ciencias Agrarias de la Universidad de Buenos Aires. Graciano, O., "Los caminos de la ciencia..., op. cit., p. 21. Beretta Curi señala lo mismo para la vitivinicultura uruguaya. Beretta Curi, A., *El imperio de la voluntad (1875- 1930)*, Colonia, ed. Fin de Siglo, 1996, p. 114.

[18] Correspondencia enviada desde el Ministerio del Interior a las autoridades de la Escuela de Agricultura. ARCHIVO GENERAL DE LA PROVINCIA DE MENDOZA (en adelante, A.G.P.M.,11/8/ 1883, carp 52 B, doc 64.

Algunos fueron expresamente contratados para trabajar en la Escuela de Agricultura, y luego, ocuparon cargos en la administración pública nacional y provincial, como Vázquez de la Morena (director desde 1881) y Samper (profesor). Otros, además, incursionaron en negocios privados como Delaballe quien se dedicó a la vitivinicultura y, posteriormente, a la importación[19]. A partir de 1882 también integró el Club Industrial[20].

Otros hicieron el recorrido inverso, habían sido contratados para cumplir funciones de dirección técnica y asesoramiento y, tras su probada experiencia, fueron designados también como docentes del establecimiento. Tal es el caso del Prof. Berthault, quien había estudiado en Francia y trabajó en diversas provincias argentinas como director técnico de emprendimientos sobre jardinería y agricultura. En 1875, dirigió los trabajos para el diseño y ejecución de la Plaza Independencia, la más importante de la ciudad de Mendoza. Se desempeñó como Jefe de Cultivos de la Escuela y primer jardinero desde 1877[21] hasta 1887. A través de estas actividades logró entablar relaciones con algunas autoridades, lo cual le permitió recomendar a algunos egresados de la escuela en diversas obras públicas provinciales.

De este período data también la circulación de profesionales europeos y argentinos formados en Europa –empleados del Ministerio de Agricultura- entre las distintas escuelas agrícolas del país. Por ejemplo, Manuel Patiño y Fuentes, quien había estudiado veterinaria en España, primero fue contratado por el Gobierno para dar clases en la Escuela Agronómica de Salta, pero a su cierre, en 1880, fue trasladado a la de Mendoza. En tanto que Vázquez de la Morena, al finalizar su gestión como director, brindó asesoramiento técnico como empleado del Departamento Nacional de Agricultura a través de publicaciones en el Boletín de la mencionada dependencia. Domingo Simois fue trasladado a la Escuela de Arboricultura y Sacarotecnia de Tucumán, tras ser separado de su cargo como director de la Escuela de Vitivinicultura de Mendoza, en 1908[22].

Avanzada la década de 1880 algunos miembros de la élite expresaban su desacuerdo con la contratación de técnicos extranjeros para que estudiaran la región y proponían, por el contrario, que los estudiantes avanzados o egresados destacados de la Escuela de Agricultura se perfeccionaran en Europa, *"porque de este modo se tendrían profesores estables y competentes"*[23]. Vázquez de la Morena y Pavlovsky también promovían esta idea pero sólo tuvo concreción con Tiburcio Benegas[24] y adquirió un matiz sistemático a partir de 1904, cuando el gobierno provincial envió numerosos egresados a estudiar en escuelas de tradición vitivinícola de Europa. Muchos de ellos, a su regreso, ocuparon cargos en la administración pública, en el Ministerio de Agricultura de la Nación – realizando asesoramiento técnico- y en la Dirección General de Industrias de la provincia –cumpliendo funciones de fiscalización y control de la producción vínica-, a través de esta tarea se buscaba redireccionar la producción hacia estándares de mayor calidad.

De este modo, nuestra hipótesis inicial es la existencia de una *red* de intelectuales o técnicos especialistas en vitivinicultura, con una fuerte impronta europea

---

[19] Richard-Jorba, R., "Estado y empresarios regionales..., op. cit., p. 93

[20] El Constitucional (en adelante E.C.), 2/5/1882, nº 1668, p. 1.

[21] B.D.N.A., 1881, p. 76.

[22] Lenis, M., y Moyano, R., "Modernizar el agro. La industria azucarera tucumana ante la crisis del mosaico", en *Actas de las Primeras Jornadas de Jóvenes Investigadores, UNT-AUGM*, 2006. (en CD)

[23] Blanco, E., "Las viñas y los vinos de Mendoza", en B.D.N.A, 1884, p. 269.

[24] Richard-Jorba, R., "Estado y empresarios…", op. cit., p. 82.

y que tendría como centro aglutinante al mencionado establecimiento educativo. Resulta oportuno mencionar que todo sistema de innovación está constituido por "*las redes de instituciones, las interacciones, la difusión y la utilización de conocimientos novedosos y económicamente útiles dentro de un Estado-Nación (...) Esta articulación no se limita a una actitud pasiva de copia e incorporación sino a una actitud activa"*[25]. De este modo, es posible analizar a la escuela como un "*…nodo de coordinación jerárquico y cognitivo entre actores que garanticen el funcionamiento del sistema*"[26].

En efecto, la escuela respondía al mandato del gobierno nacional, que consideraba fundamental la difusión de las modernas técnicas agrícolas a través de establecimientos de carácter práctico. Cabe aclarar que en Mendoza la capacitación de los trabajadores fue más un objetivo del Estado que una expresión de interés de los bodegueros y viñateros. Pero también, fue concebida como un espacio de

> *"...influencia regeneradora de las costumbres y del atraso en el que vive el hombre de campo (...) también se evitaría una diversidad de acontecimientos funestos y que tienen su nacimiento del criterio inconsciente y de los malos hábitos..."*[27].

Este grupo de técnicos, además, era portador de una conducta moral ejemplificadora y legitimadora del espacio social de la Escuela. Al respecto, Van Dijk ha señalado cómo los grupos dominantes buscan la reproducción de su poder a través de la provisión de información, la educación, la instrucción y otras prácticas "*que tienen como objetivo influir en las acciones de los receptores y sus creencias*"[28]. Comprobamos, así, la función social del establecimiento escolar.

2.2. La Escuela de Agricultura de Mendoza: dos momentos decisivos

Los inicios de la Escuela de Agricultura de Mendoza se remontan a 1873, como anexo al Colegio Nacional (Departamento Agronómico)[29]; en 1878 comenzó a funcionar de forma independiente, hasta 1890 cuando fue cerrada definitivamente por el gobierno provincial que la dirigía. La historia institucional del establecimiento –signada por crónicas dificultades, permanentes reformas en los programas de estudios, insuficientes recursos humanos y financieros, así como su escaso aporte al sector productivo- ha sido abordada en trabajos previos[30].

No obstante lo cual, consideramos pertinente referirnos al período 1884- 1888 momento en que Aarón Pavlovsky se incorporó como Director y profesor, introduciendo cambios significativos en relación con la vitivinicultura. Consideramos

---

[25] Naclerio, A., "Los Sistemas Nacionales de Innovación y las capacidades innovativas. Una tipología de países para explicar las diferencias en sus desarrollos económicos", *Ciclos*, vol. XV, nº 30, 2º semestre 2005, p. 7.

[26] Ibidem, p. 8. Si bien, el autor utiliza este concepto para referirse a las firmas o empresas privadas, lo trasladamos a la escuela porque era la única unidad de coordinación, potencial creadora de conocimientos y que podría participar en redes que le permitieran reforzar su propio *corpus* de conocimiento.

[27] B.D.N.A., 1894, p. 29, f 1 227.

[28] Van Dijk, T., "Discurso y manipulación: discusión teórica y algunas aplicaciones", en *Signos*, Universidad Pompeu Fabra, Barcelona, 2006, vol. 39, nº60, www.scielo.cl (12/4/2007)

[29] La institucionalización de la enseñanza agrícola en Mendoza data de 1855, con la creación de la Quinta Agronómica. No obstante, sólo analizamos los proyectos educativos agrícolas desde fines de 1880 porque es el momento señalado como el inicio de la transición hacia la vitivinicultura moderna.

[30] Rodríguez Vázquez, F., "La Escuela de Agricultura en Mendoza: ¿impulso para la modernización vitivinícola?...", op. cit.

que su paso por la escuela condensa las características mencionadas anteriormente para diferentes actores.

2.2.1. La modernización vitivinícola y la trayectoria de Aaron Pavlovsky

El desempeño del inmigrante ruso Aaron Pavlovsky, en la década de 1880 en Mendoza, permite verificar la preocupación del Estado acerca de la generación y difusión de conocimientos modernos. Lo tomamos como *caso testigo* por su radicación permanente en la provincia y por sus aportes técnicos a la industria local. En efecto, era portador de un capital técnico –formado en academias francesas- en torno a la vitivinicultura. Las razones de su contratación estribaban en la "*pésima* calidad del vino elaborado", al decir de Julio Victorica, autoridad del Departamento de Agricultura. De allí, su propuesta de "*...contratar a un agrónomo europeo para que estudiara las condiciones geológicas y meteorológicas de las provincias del oeste...*"[31]. Así lo informaba Bernardo de Irigoyen en 1883:

> *"El Sr. Presidente de la República juzga conveniente que ese profesor pase a inspeccionar el estado de la agricultura en las tres provincias de Cuyo, prestando especial atención á las de Mendoza y San Juan donde aquella constituye la industria más importante de esas localidades.*
> *La especialidad del señor Pavlovsky es el cultivo de la viña y la fabricación de vinos, industrias que deben fomentarse tanto cuanto sea posible por la importancia de sus productos, y porque, siendo las más considerables de las dos provincias nombradas a cuyos territorios llegará pronto el ferro carril..."*[32].

Aarón Pavlovsky ingresó como Director y Profesor al establecimiento en febrero de 1884[33], tras una férrea tarea del oficialismo provincial por deponer a Vázquez de la Morena. De este modo, su participación primera en la industria local se dio como formador de recursos humanos e investigador.

Se encontró con una realidad compleja pues el estado de las instalaciones era bastante precario, al igual que el del campo destinado a ensayo y experimentación, base de una enseñanza eminentemente práctica. Esta situación se reproducía en el colectivo de establecimientos de esta clase, como expresaba el Boletín del Departamento Nacional de Agricultura:

> *"...las condiciones económicas y sociales de la República Argentina son tales, que no permitirán por algún tiempo prosperar a las serviles copias de escuelas europeas..."*[34].

Por último, los planes de estudios diseñados hasta ese entonces no iban al ritmo de las demandas de la modernización productiva. Muestra de ello fueron las permanentes prácticas en producción de legumbres, cereales o arroz, que denotaban una clara relación con un modelo agrícola en vías de extinción. Por el contrario, el nombramiento del nuevo director implicó un desarrollo más activo de la escuela con

[31] B.D.N.A., 1882, p. 418.
[32] Correspondencia enviada por Bernardo de Irigoyen al Director de la Escuela. 11 de agosto de 1883. A.G.P.M., 1883, carp 52 B, doc 64.
[33] B.D.N.A., 1884, p. 94 y A.G.P.M., carp 53, doc 4.
[34] B.D.N.A., 1884, p. 598.

miras a vincularla a los bodegueros y viñateros. En primer lugar modificó el plan de estudios[35] profundizando la formación teórica y técnica.

Plan de estudios de la Escuela de Agricultura, Mendoza, 1884.

Año	Ciclo	Materias
1884	1º preparatorio:	Ciencias Matemáticas, Química, Francés, Física, Geografía y Dibujo.
	1º profesional	Botánica Química, Zoología, Mecánica, Física, Francés, Dibujo
		Agricultura general, Botánica, Química, Zoología, Mecánica, Mineralogía, Francés, Dibujo
	2º profesional	Agricultura general, Botánica, Química, Zootecnia, Ingeniería Rural, Sericultora, Dibujo, Conferencias de economía Rural.
		Botánica, Agricultura especial, Viticultura, Química agrícola, Industrias rurales, Zootecnia, Geología agrícola, Arboricultura, Dibujo, Conferencias de Higiene y Economía rural.
	3º profesional	Agricultura especial, Viticultura, Vinificación, Industrias rurales, Geología agrícola, Zootecnia, Ingeniería rural, Conferencias de Economía rural.
		Vinificación, Arboricultura, Selvicultura, Sericultura, Zootecnia, Contabilidad, Conferencias de Higiene y Legislación rural.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de B.D.N.A., 1884, p. 185 y 186; E.C., nº 1.967, 3/4/1884, p. 1.

Si bien mantenía un curso preparatorio, de dos años de duración para la "nivelación" de los alumnos, éste se iniciaba con materias consideradas la base científica de la agricultura, tales como Botánica, Química, Física; y se suprimían las materias humanísticas como Lectura o Historia. Esta currícula continuaba con tres cursos anuales, en la etapa denominada "profesional". La incorporación de la materia Viticultura –en 2º y 3º años- mostraba la intención de preparar a los jóvenes para el trabajo en los viñedos y bodegas. Advertimos, así, el objetivo de superar la mera capacitación práctica para formar un grupo profesionalizado que pudiera ponerse al frente de las explotaciones agrícolas y de las bodegas, e incluso, dar clases. Sin embargo, esta misión fue el fruto de la actividad de la posterior Escuela Nacional de Vitivinicultura y cuyos resultados se verificarían sólo a partir de 1910.

Esta formación teórica se complementaba con investigaciones que guiaban y enriquecían la práctica de los alumnos. En 1884, el director informaba acerca del *estudio científico* en los campos cultivados con viña en la Escuela, en donde se contabilizaban 18 variedades introducidas desde Chile[36]. Los ensayos ejecutados apuntaban conocer la distancia más conveniente para plantar cepas. "*En una hectárea hizo plantar pies de vid a 1m x 2m; 1,50m x 1,50m, en "tres bolillas" (método español); 2m x 2m; 1,50m x 1,50m, "plantación cuadrada" (método aplicado en Valencia, España); 1,25m x 1,75m; 1,25m x 3m; y 3m x 3m*"[37]. A su vez, el ensayo y la experimentación en estos campos permitían la aclimatación de variedades extranjeras.

[35] A.G.P.M,, 1884, carp 54 A, doc 17 y carp 54 B, 1885, docs 20 y 21.
[36] Richard-Jorba, R., "Hacia el desarrollo…", op. cit., p. 11.
[37] Pavlovsky, A., "Informe sobre Viticultura", en *La Provincia de Mendoza en su Exposición Interprovincial de 1885*, Mendoza, Tipografía Bazar Madrileño, 1885, p. 79.

Pavlovsky buscaba, así, contrarrestar las deficiencias en las formas de conducción de la vid y en las cepas plantadas, observadas en diversos estudios agrícolas: *“...en cada viña se encuentran mezcladas cepas diferentes y en distintas proporciones...”*[38]. En efecto, al compás del exponencial crecimiento del viñedo, los técnicos y algunos miembros de la élite hicieron notar la necesidad de seleccionar las variedades. Similares conclusiones presentó Eusebio Blanco –político y empresario- en su trabajo sobre la vitivinicultura mendocina[39] en 1884, donde mencionaba:

> *“…la conveniencia de que se hiciera en la Escuela de Agronomía aquí establecida la clasificación y recolección de las variedades, operación que debiera haberse emprendido ya, en los años que lleva de existencia (…) para hacerlas conocer por los alumnos que más tarde serán llamados a dirigir las plantaciones...”*[40].

2.2.2. Las prácticas vitivinícolas según la élite provincial

Esta publicación se dirigía *“…no para las personas entendidas en el ramo sino para los que carecen de instrucción y para los* ***nuevos plantadores***”[41]. De este modo, manifestaba una clara intención por coadyuvar a la capacitación práctica propuesta por el Estado provincial pero también era un elemento de propaganda para *“hacer conocer a todos la capacidad vitícola y vinícola de Mendoza, con el fin de atraer inmigración y capitales que den valor a la tierra y aumenten la producción”*[42]. En efecto, el grueso de “*los nuevos plantadores*” eran inmigrantes.

Resulta interesante analizar este documento pues nos permite conocer el estado de la vitivinicultura local en ese momento y en qué medida la escuela respondía a las demandas y falencias detectadas en el sector productivo.

La principal crítica que hacía Blanco era la falta de clasificación de las cepas y la urgencia en realizar estudios en este sentido. Esto permitiría la elaboración de *tipos de vinos* y la futura consolidación de la agroindustria de calidad que la élite se había propuesto, lo cual exigía a su vez, la incorporación de técnicas enológicas.

“No estando todavía clasificadas las cepas entre nosotros, vamos a exponer lo que existe en otras partes...”[43], aunque sólo se limitó a diferenciar uvas negras de las blancas. Sólo en 1889, un escrito de Salvador Civit menciona detalladamente las variedades cultivadas en la provincia[44], distinguiendo también las negras (malbec, cabernet sauvignon, cabernet franco, merlot) de las blancas (semillón, sauvignon blanco, pinot blanco), *“delicadas, cualidad de todas las uvas blancas de Mendoza”*[45], para mesa y para la producción de vino. A su vez, distinguía entre las *uvas del país* y *francesas*[46] y explicaba cómo las diferencias en la época de maduración daban vinos con distintos caracteres y demandaban especiales técnicas de vinificación. Aconsejaba, por lo tanto, el cultivo de cepas que permitieran la producción de vinos finos, *“...de más*

[38] Pavlovsky, A., *Informe presentado...*, op. cit, p. 16.
[39] Blanco, E., “Las viñas...”, op. cit. pp. 213 a 225 y 253 a 269. La difusión por este medio nos indica la relevancia de la investigación para ese momento.
[40] Ibidem, p. 217.
[41] Ibidem, p. 214. El subrayado es nuestro.
[42] Ibidem, p. 215.
[43] Ibidem, p. 217.
[44] El Ferrocarril (en adelante E.F.), nº 1.996, 26/11/1889, p. 1.
[45] E.F., nº 1.997, 27/11/1889, p. 1.
[46] Uva “francesa” se denominaba a cualquier variedad extranjera y “del país”, a las criollas.

fácil conservación y elaboración más económica...”[47] y, que en definitiva, podrían competir con los pares extranjeros.

El desconocimiento, señalado por ambos autores, llevaba a los viñateros a mezclar ejemplares que exigían cuidados distintos, práctica considerada perjudicial para la elaboración de calidad. Por eso Blanco aconsejaba no asociar "*en las filas de una viña de plantas francesas con las comunes, por el diverso cultivo que exigen y por la diferencia de tiempo en que maduran ambos racimos*"[48]. Por ejemplo, *"Es costumbre dar principio a las vendimias desde el 15 de abril adelante, excepto la francesa que se cosecha en Marzo…"*[49].

No obstante, estas recomendaciones no abrían encontrado respuesta ya que en 1890 el Departamento Nacional de Agricultura criticaba la misma situación:

> *"Si los vinos han dejado mucho que desear bajo el punto de vista de las cualidades y de su conservación, ello se debe atribuir en gran parte a las malas prácticas (...) Pocos son los que se han preocupado de establecer plantíos de las distintas variedades por separado; a menudo se han plantado todos en mezcla..."*[50].

Esta práctica había retardado por un cuarto de siglo la viticultura, según el diagnóstico de Salvador Civit[51]. Consideramos que el retraso mencionado tiene que ver con la desviación del modelo originalmente diseñado hacia estándares de cantidad ya que los rendimientos por ha se incrementaban notablemente año a año.

En efecto, en 1884, Blanco calculaba un rendimiento de 50 Hl por ha, "*en viñas bien plantadas y cuidadas…*"[52], pero este cálculo se incrementó a partir de 1887 con la difusión de una nueva técnica vitícola: el cultivo en espaldera de 2 alambres, permitiendo una mayor densidad por ha. Dos décadas después era confirmado este crecimiento:

> *"La cantidad de plantas que entran por ha es de 3.300 a 3.500, pues se colocan con una separación de 2 metros entre línea, y 1.50 metro entre planta y planta, sostenidas por medio de 2 ó 3 alambres sobre los cuales se extienden horizontalmente los sarmientos de la vid"*[53].

Asimismo, a principios de 1900, los contratos de plantación demuestran la difusión del sistema de barbecho. Este sistema era criticado por Civit y por Blanco:

> *"No somos partidarios del sistema de los barbechos. (…) Debe plantarse el sarmiento al tiempo de la poda tardía, es decir, cuando la savia comienza a subir por la planta (...) Una viña así plantada se desarrolla mejor que otra de plantas abarbechadas"*[54].

Las cuestiones señaladas por Blanco para las técnicas agrícolas demuestran la necesidad de realizar ensayos y experimentaciones en el campo de la Escuela. Sin embargo, no había una continuidad en los estudios prácticos. El autor también dedicó un apartado a la rama industrial de la vitivinicultura, describiendo las técnicas más

---

[47] E.F., nº 1.997, 27/11/1889, P. 1.
[48] B.D.N.A., "Las viñas...", op. cit., p. 219.
[49] Ibidem, p. 256.
[50] B.D.N.A., 30/4/1890, t. XIV, entrega 8, p. 210.
[51] E.F., nº 1.996, 25/11/1889, p. 1
[52] Blanco, E., "Las viñas...", op. cit, p. 219.
[53] B.D.N.A., 1897, p. 262. Para más información sobre la introducción y difusión de las principales técnicas vitícolas a partir de 1880 ver: Richard-Jorba, R., "Hacia el desarrollo capitalista...", op. cit.
[54] Blanco, E., "Las viñas...", op. cit., pp. 219 y 220.

difundidas y señalando algunas modificaciones necesarias, las cuales sólo se harían más perceptibles a partir de 1890. No obstante, permite verificar cómo lo relativo a la técnica agrícola incidía en la vinificación.

Iniciaba su capítulo advirtiendo necesidades planteadas todavía en 1910: *"...buenas bodegas, envases sanos, azufrado de las vasijas y uso constante de la mecha, y fermentación sostenida...."*[55].

Nos focalizaremos en el último aspecto. La fermentación se hacía generalmente en cubas[56] de madera abierta, *"…un procedimiento pasable siempre que se tenga la precaución de no llenarlas más de ¾ partes…"*[57]. Otros autores mencionaban también el uso de lagares de mampostería pero lo calificaban como "malísimo".

Blanco no agregaba más referencias importantes sobre este procedimiento, sobre el cual se requería sumo cuidado debido a dos características propias de la región, y que afectaban la fermentación, a saber: la escasez de ácidos y el elevado tenor azucarino. A lo cual se sumaban las altas temperaturas en las bodegas. Para darles solución, el Departamento de Agricultura ofrecía diversos consejos aunque admitía que los métodos vulgarizados en 1890 para una correcta refrigeración eran seguros pero demasiado costosos[58]. Una década después la misma publicación se refería, nuevamente, al problema de las elevadas temperaturas, agudizado porque la época de la cosecha coincidía con los calores más fuertes. El cultivo de variedades de maduración tardía era una opción viable pero cuyos resultados sólo se verían a largo plazo, por eso, proponía imitar el sistema empleado en la bodega de Tiburcio Benegas[59], una de las más grandes e importantes de la región. Por ello, inferimos que por entonces la refrigeración era una opción muy costosa y su ausencia repercutía en la calidad de los vinos. Esto cambió a partir de 1903, cuando el bodeguero italiano Emilio Astié inventó un sistema con caños de hierro galvanizado[60].

En cuanto al uso de sustancias enológicas en la fermentación, a partir de 1890 algunas bodegas ya utilizaban levaduras de origen argentino y francés[61]. Sólo a partir del siglo XX advertimos sistemáticos ensayos sobre el mejoramiento de la fermentación a través de la experimentación con levaduras vínicas seleccionadas[62]. Esto, como consecuencia de la acción estatal.

> Con respecto a las enfermedades de los vinos los especialistas coincidían en que "*se producen por descuidos, por la debilidad de los mostos en climas donde las uvas no alcanzan la perfecta sazón como en el nuestro, o por el excesivo riego de las viñas (...) La enfermedad dominante en nuestros vinos es la del agriamiento, que se corregirá radicalmente procediendo con trasiegos oportunos, encabezados convenientes, rehenchimiento frecuente de las vasijas y azufrado…"*[63].

---

[55] Ibidem, p. 253.
[56] Ibidem, B.D.N.A, 1884, p. 257.
[57] E.C., 18/11/1880, nº 1.448, p. 1.
[58] B.D.N.A., 1890, p. 586.
[59] B.D.N.A., 1897, p. 141.
[60] Arata, P., *Investigación vinícola*, 1903. Cit en Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E., "El proceso de modernización...", op. cit., p. 140.
[61] Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E., "El proceso de modernización...", op. cit., pp. 141 y 145.
[62] Estas investigaciones fueron realizadas por Pedro Arata en la Escuela Nacional de Vitivinicultura, institución que luego las continuó. En 1911, Paul Pacottet, enotécnico francés, también publicó sus conclusiones acerca del uso de levaduras en la industria vitivinícola de Mendoza. Rodríguez Vázquez, F., "La transferencia tecnológica: el rol de los agente formales y no formales en la difusión de conocimientos aplicados a la industria vitivinícola en la provincia de Mendoza (1910- 1914)", en *Actas XX Jornadas de Historia Económica*, Mar del Plata, 2006 (en cd).
[63] B.D.N.A., "Las viñas y los vinos...", op. cit., p. 264.

Esta afirmación nos indica que los procedimientos generalizados no eran los adecuados para una correcta vinificación, a lo cual se agregaba la falta de vasijas. Al respecto, el Boletín del Departamento Nacional de Agricultura indicaba cómo realizar determinados procedimientos: por ejemplo, la inmersión del sombrero[64], una alternativa para evitar la formación del fermento *mycoderma aceti*, causal de la acetificación, *"…este terrible enemigo [que] se introduce en la plaza por ignorancia o negligencia, casi siempre dejando agriar el sombrero..."*[65]. Por esto, sugería poner en práctica la maceración, las incubaciones mixtas y la eliminación de espumas[66].

En este sentido, Pavlovsky denunció en reiteradas oportunidades los descuidos de los propios bodegueros: *"…es indispensable no permitir el acceso del aire* [en las vasijas con mostos fermentándose], *la no observación de esta regla fundamental en la fabricación es una de las razones principales por las que el vino de Mendoza se pica"*[67]. El azufrado de las vasijas destinadas a la fermentación tampoco era una actividad muy difundida, pese a que era un procedimiento sencillo que eliminaba los gérmenes causales de las enfermedades del vino.

Por esto, el agrónomo también dirigió en la escuela ensayos de vinificación de *uva francesa* de la Escuela *y del país*, sometiendo a la materia prima a diferentes condiciones de temperatura y tiempo de fermentación. Estas muestras fueron aprobadas por la Oficina Química Provincial[68], lo que indica que la elaboración era adecuada pero la Escuela carecía de los instrumentos mínimos para realizar investigaciones sistemáticas sobre enología y vinificación.

El fruto de los eventuales estudios practicados en la Escuela fue divulgado a través del Boletín del Departamento de Agricultura. En 1884, por ejemplo, el profesor Gigardi, Dr. en Ciencias Agrarias de la Escuela Superior de Agricultura de Italia y profesor de la Escuela, publicó artículos sobre vinificación, *"...teniendo en cuenta las exigencias actuales del comercio vinícola..."*[69]. Específicamente, el artículo se refería a las materias colorantes utilizadas en vinificación con el objeto de desterrar las prácticas que luego permitían el fraude vínico, por ello, promovía colorar el vino con las sustancias propias de la uva, es decir, los taninos. Para lo cual era fundamental *"plantar cepas que dan al mismo tiempo uvas no sólo cargadas de color sino también de glucosa y ácidos; como serían las Barbera, las Fresia (...) y las cepas francesas aclimatadas con éxito en este país"*[70].

Los escritos de Gigardi, en cierto sentido contrariaban a la élite y descansaban en una lógica más comercial. En efecto, afirmaba que *"lo más útil, seguro y durable es vender mucho vino ordinario (de mesa) a precios equitativos, dejando la fabricación de vinos especiales a entidades que posean parras también para ello*"[71]. Buscaba, así, "*poner los vinos al alcance del mayor número de consumidores*..."[72].

---

64 Definido como "*los gajillos, películas y pepitas que han formado una masa casi sólida en la parte superior de la cuba en que están fermentando los mostos*". B.D.N.A., 15/11/1890, p. 609

65 B.D.N.A., 15/11/1890, p. 609. La acetificación le otorga un sabor "avinagrado" a los vinos.

66 Ibidem.

67 Pavlovsky, A., "La Provincia de Mendoza…", op. cit., p. 82. Las otras razones mencionadas por el autor –de acuerdo con Blanco- eran la falta de vasijas adecuadas y de bodegas.

68 Pavlovsky, A., *Informe presentado...*, op. cit., p. 26. Esta dependencia fue creada para inspeccionar las bodegas y controlar la producción vínica con miras a redireccionar el modelo hacia los parámetros de calidad buscados por la élite provincial.

69 Girardi, "La materia colorante en la uva y en el vino", en B.D.N.A., 1884, p. 732.

70 Ibidem, p.736.

71 Girardi, "Sociedad Enológica La Andina considerada en sus relaciones económico- agrícolas", en B.D.N.A., 1884, t. 8, entrega 24, p.790.

72 Ibidem.

Lo destacable de este artículo es que ponía en evidencia un grave problema que perduró aun avanzado el siglo XX: las falsificaciones comerciales que desacreditaban a la industria local, prácticas que fueron un obstáculo para la difusión de técnicas de vinificación y la consolidación de una industria de calidad.

Al respecto, resulta oportuno mencionar los diversos artículos publicados por el mencionado Boletín para promocionar la agroindustria, por ejemplo, en 1890 publicó "*Estudio sobre las mejoras que se deben introducir en la viticultura y en la vinificación en la República Argentina*", de 1890[73]. En ellos, además, se ponía de manifiesto la necesidad de "*una administración vigilante que indique las vías, prepare los medios y allane las dificultades...*"[74]. Fruto de esta prédica fue la inauguración de las mencionadas oficinas químicas, de carácter provincial y nacional, en donde ejercieron algunos egresados de la posterior Escuela Nacional de Vitivinicultura.

En definitiva, los sucesivos estudios y propuestas de los especialistas y vitivinicultores provinciales destacados demuestran la complejidad que suponía la modernización técnica del sector y cómo diversos factores la contrariaban. Ponen al descubierto, también, las dificultades de la Escuela para consolidarse como centro de capacitación e investigación; lo cual motivó, en 1886, el nombramiento de una Comisión Interventora, presidida por Joaquín Villanueva[75]. El informe final no fue alentador, lo que suscitó, en diciembre, un decreto provincial solicitando a Ezequiel Tabanera, Tiburcio Benegas y Elías Villanueva un proyecto de modificaciones técnicas, económicas y administrativas en el establecimiento[76].

Seguramente, este plan habría cristalizado en la reforma del año 1887, dirigida también por Pavlovsky, que profundizó los contenidos sobre Viticultura y Vinicultura en 2º y 3 año profesionales[77], aunque no así en enología. Esta asignatura sólo fue incorporada mucho más tarde en la Escuela Nacional de Vitivinicultura y, a mediados de la década de 1900, adquirió mayor impulso a través de una ley de becas de perfeccionamiento en el exterior[78]. Finalmente, se consolidó como disciplina en la década de 1930, con una importante contribución de la orden de los salesianos, fundadores de la Escuela de Enología de Rodeo del Medio[79]. Asociamos este retraso a que las bodegas comienzan a tecnificarse y a crecer su productividad a partir de 1895[80], después de la expansión de los paños vitícolas.

---

[73] B.D.N.A., t. XIV, entrega 20, 31/10/1890.
[74] B.D.N.A., t. XIV, entrega XX, 31/10/1890, p. 578.
[75] A.G.P.M., 1886, carp 55, doc 31.
[76] A.G.P.M., 1886, carp 55, doc 52.
[77] B.D.N.A, 1887, pp. 321 y 323 y A.G.P.M., 1887, carp 56, doc 33.
[78] Decreto (en adelante Dto) 23/9/1904, Registro Oficial de la Provincia de Mendoza, (en adelante R.O.P.M.) 1904, t. II, p. 187.
[79] Distrito integrante de la Zona Núcleo de difusión vitivinícola, es decir, el espacio que rodeaba a la Capital y concentraba el mayor número de viñedos y bodegas; éstas últimas, en general, con una gran capacidad de elaboración anual (más de 10.000 HL). Richard-Jorba, R., "Modelo vitivinícola en Mendoza. Las acciones de la élite y los cambios espaciales resultantes. 1875/1895", en *Boletín de Estudios Geográficos*, nº 89, 1993, p. 232, y Richard-Jorba, R., *Poder*..., op. cit., p. 272. Para más información sobre la Escuela de Enología "Don Bosco" y su aporte a la vitivinicultura mendocina ver: Fresia, A., *Religión, educación y vida cotidiana (Siglo XX),* Buenos Aires, Dunken, 2005.
[80] Richard-Jorba, R. y Pérez Romagnoli, E., "El proceso de modernización...", op. cit., p. 127.

Reforma del plan de estudios de la Escuela de Agricultura, Mendoza, 1887

Año	Ciclo	Materias
1887	1º año:	Botánica, química, (teóricas y prácticas), Mecánica, Física, Trabajo con herramientas a mano y siembras a mano.
		Agricultura, Botánica, Química, Mecánica, Física, Agricultura, Zoología y Prácticas, Plantaciones y Transplantes.
	2º año:	Viticultura, Agricultura, Zootecnia, Ingeniería Rural, Meteorología, Botánica, Trabajo con herramientas movidas por animales, Poda.
		Viticultura, Vinificación, Sericultura, Agricultura, Industrias Rurales, Ingeniería Rural, Química, Prácticas y Trabajo con segadoras, rastrillos a caballo, picadoras y prensadoras para enfardar pasto.
	3º año:	Viticultura, Vinificación, Industrias Rurales, Zootecnia, Ingeniería Rural, Selvicultura, Geología Agrícola, Economía Rural, Prácticas con máquinas de vapor, segadoras, engavilladoras y atadoras de trigo.
		Vinificación, Sericultura, Industrias Rurales, Contabilidad y Química Agrícola. Práctica.

Fuente: Elaboración propia sobre la base de B.D.N.A., 1887, pp. 323 y 324; A.G.P.M., 1887 carp 56, doc 33.

2.2.2. La Escuela en manos de la élite provincial

Esta reforma curricular vino acompañada de otro cambio: el traspaso de la institución a la jurisdicción provincial, pero manteniendo el plantel académico con profesores extranjeros y la duración de los estudios.

Esto, a través del decreto del 11/1/1887, y en ejecución de la ley de presupuesto que preveía una considerable reducción de los recursos financieros[81]. El mismo trajo aparejado cambios de tipo administrativo y organizacional *"...para buscar la economía y asegurar los resultados de una enseñanza que responda especialmente a las exigencias de nuestra condición agrícola, y vistas las bases y plan de estudios proyectados por el Sr. Pavlovsky..."*[82].

En primer lugar, la Dirección se dividió en Técnica y Administrativa. La primera, a cargo de Pavlovsky, focalizaría su actividad en cuestiones referentes a la modernización productiva. En tanto que la segunda quedó a cargo de Isaac Godoy -miembro la élite provincial-, quien atendería las cuestiones contables, presupuestarias y organizacionales. De este modo, el gobierno se aseguraba un estricto control financiero de la institución.

> *"Por el decreto antes citado se dispondrá que el P.E. ha tenido a Ud. Director técnico de la Escuela y Profesor de Viticultura, Vinificación y Sericultura con el sueldo mensual de $200 y el haber sido nombrado Director administrativo el Sr. Don Isaac Godoy a quien hará entrega del*

[81] R.O.P.M. de 1887, Mendoza, Tip. Bazar Madrileño, 1888, p. 237.
[82] Ibidem.

edificio y demás que corresponda a la Escuela para que se de cumplimiento a las disposiciones del decreto de reorganización"[83].

No obstante, el impulso dado a la vitivinicultura en el período anterior decayó notablemente. El plan de estudio deja ver que las actividades en el campo de experimentación eran sobre siembras a mano, trabajos con herramientas movidas por animales, manejo de segadoras y rastrillos a caballo pero no especifica cuáles serían los trabajos prácticos sobre viticultura y vinificación[84]. En relación con los campos de estudio, sólo se registró la compra de 300 postes y 700 rodrigones para 3 ha de viña[85].

Por el contrario, la novedad tuvo que ver con la organización de un hospital de clínica veterinaria, independiente de la cabaña[86], para el tratamiento y curación de animales de los particulares –a quienes se les cobraría una cuota, a fin de solventar la instalación de la clínica y parte del salario de su Director-. A tal efecto, el Gobernador solicitó al Instituto Agronómico de Paris un veterinario diplomado para que ejerciera como encargado y dictara las cátedras de Zootecnia y Arte veterinario. Fue contratado el Sr Lemeq o Domeq de Inges, de Pas de Calais, a quien le pagarían $200 mensuales[87] y el viaje, financiados por el Gobierno Provincial[88]. Uno de los beneficiarios de este emprendimiento fue el mismo Benegas, a quien le cuidaban tres vaquillonas[89].

A partir de 1888 la gestión del Director Técnico se vio afectada por denuncias por pérdida de materiales de la institución[90], de la casa habitación contigua[91] y de una partida de cepas enviadas desde Chile. Situación en la que se habría visto aún más comprometido por una publicidad donde anunciaba la venta de cepas de uva francesa y sarmientos de ese país[92]. Poco después, fue reemplazado por Luis Mathino Nicolas[93], diplomado del Instituto Agronómico de Francia. En las materias que dictaba lo sustituyeron el Prof. Pimenides (Vinicultura), Prof. Ambelicopoulos (Sericultura) y Prof. Despréz (Viticultura)[94], de quienes no hallamos antecedentes profesionales.

En tanto, el gobierno provincial puso en práctica un nuevo programa de estudios, diseñado por Benegas, el cual condensaba los contenidos de cada materia ofreciendo sólo un panorama general o introductorio de las elementales, como física, química y matemática; en cambio asignaturas como viticultura y vinificación sólo se dictaron en el último año, limitando así la profundización del abordaje teórico y práctico proyectado con anterioridad. Esto implicaba un gran problema para la consecución de estudios científicos y experimentación sobre viñedos:

"La naturaleza de la vid americana exige un cultivo enteramente especial, y por lo tanto distinto del que hasta hoy día se ha practicado con la vid indígena. Su aclimatación distancias a que debe plantarse, al poda y la

---

83 Carta enviada a Aron Pavlovsky. El decreto al que refiere es el del 20/5/1887 (R.O.P.M., 1887, p. 238). El subrayado es original.
84 Dto 20/5/1887, R.O.P.M., 1887, pp. 240 y 241.
85 A.G.P.M., 1887, carp 56, docs. 32 y 33.
86 R.O.P.M., 1887, p. 328 y A.G.P.M., carp 56, doc 33.
87 Nótese que su salario era el mismo que el de Pavlovsky, autoridad máxima de la Escuela y profesor de tres materias fundamentales para la formación técnica de los alumnos.
88 A.G.P.M., 1888, carp 57 A, doc 33.
89 A.G.P.M., 1888, carp 57 A, doc 19.
90 A.G.P.M., 1888, carp 57 B, doc 2.
91 Ibidem.
92 E.F., nº 1.101, 10/3/1888, p. 1.
93 A.G.P.M., 1888, carp 57 A, doc 39.
94 Ibidem.

preparación del terreno, son otros tantos problemas que deben estudiarse..."[95].

El cuidado de esta viña le correspondía la Sr. Bernay, de quien tampoco tenemos datos sobre su trayectoria laboral. Por el contrario, para la dirección de la huerta frutal, el gobierno contrató al agrónomo francés Bridson St. Amand, quien también dictaría la asignatura Arboricultura, Floricultura y Horticultura[96].

Estas circunstancias fueron el anticipo del cierre del establecimiento, sólo tres años después. En efecto, los dos directores que lo sucedieron –el francés Nicolas y Cino Cordero[97]- nunca pudieron hacer frente a los agudos problemas internos de la organización ni ofrecer algún asesoramiento a los productores[98].

En definitiva, y contrariamente a lo esperado, la gestión del grupo dirigente en la Escuela no significó mejoras organizacionales ni una generación de conocimientos que sustentaran la difusión de técnicas vitivinícolas modernas. Esto, pese a que en la década de 1890 el Estado incrementó sus ingresos como consecuencia de sus políticas de promoción fiscal de viñedos, del impacto producido por el ferrocarril en la expansión del cultivo y de los impuestos a la producción industrial de vinos y alcoholes[99].

Advertimos así una contradicción entre el discurso de la élite que impulsaba los estudios técnicos vitivinícolas pero en la práctica tuvo dificultades para desarrollar un eficaz programa de capacitación de los vitivinicultores. Prueba de ello fue que el cierre de la Escuela coincidió con el afianzamiento de la modernización vitícola que tornó irreversible la dirección del modelo basado en la cantidad[100].

Esta situación encuentra una explicación, también, en otros estudios que manifiestan que el "*Estado argentino carecía de los recursos materiales y humanos para posibilitar la organización del sistema de enseñanza agrícola…*"[101], debido al empeño puesto, principalmente, en el tendido de líneas férreas –con inversiones de capitales extranjeros- y el fomento de la inmigración de ultramar. En Mendoza adquirió un matiz particular porque "*el proceso de expansión vitícola fue muy acelerado y adquirió una dinámica propia impuesta por una multiplicidad de agentes portadores de experiencias particulares que no tuvieron vinculación con la Escuela (...) ni con el mencionado Pavlovsky*"[102]. Esta argumentación se relaciona con el efecto demostración ejercido por muchos "contratista de plantación" que, indudablemente, fueron un contrapeso para la aplicación y apropiación práctica de los estudios, no sólo de Pavlovsky sino también de los técnicos que visitaron la región en el siglo XX, tales como Pedro Arata (1903) o Paul Pacottet (1911).

---

[95] B.D.N.A., 1889, p. 388.

[96] A.G.P.M., 1888, carp 57 B, doc 13. Sólo estuvo en la Escuela algunos meses ya que en enero de 1889 fue despedido por agredir verbalmente a unos visitantes. A.G.P.M., 1889, carp 58, doc 1.

[97] A.G.P.M., 1890, carp 58, doc 36.

[98] Para más información sobre el desarrollo institucional del tramo final de la Escuela ver: Rodríguez Vázquez, F., *"La Escuela de Agricultura en Mendoza…"*, op. cit.

[99] Richard-Jorba, R., *Poder...*, op. cit., p. 204 y 205.

[100] Richard-Jorba, R, "Modelo vitivinícola en Mendoza...", op. cit.

[101] Graciano, O., "Los caminos de la ciencia...", op. cit., p. 26.

[102] Richard-Jorba, R., "Desarrollo de la vitivinicultura capitalista en Mendoza: incorporación y difusión de técnicas modernas, agrícolas e industriales, 1870- 1910", *V Jornadas de Estudios Agrarios y Agroindustriales*, PIEA- UBA, 2007 (cd).

2. 3. Pavlovsky, asesor y empresario

La vinculación de Pavlovsky con la industria vitivinícola se mantuvo a través de su labor técnica que trascendió el espacio provincial. En virtud de su competencia, en 1888 el gobierno mendocino le solicitó su asesoramiento sobre los procedimientos para evitar el contagio de vides con filoxera, procedentes de Buenos Aires[103].

> *"Se ha constatado la existencia de <u>philloxera vastatrix</u> en la Provincia de Buenos Aires. Y debiendo tomarse las medidas precaucionales* (sic) *del caso para evitar la introducción en la Provincia de vides o sarmientos de aquella procedencia este Ministerio desea saber qué procedimiento debe emplearse para destruir inmediatamente las vides plantas o sarmientos que procedentes de Buenos Aires pudieran introducirse en la provincia, a fin de evitar que la enfermedad no se propague a nuestros viñedos"*[104].

La correspondencia de ese año nos informa acerca de las medidas sanitarias, preventivas y de estudio sugeridas por el técnico.

> *"...tenemos que dirigirnos al foco principal de la infección para combatirla. Para esto es preciso que los Gobiernos Nacional y Provincial se asocien, se pongan en común de acuerdo, como en el caso de una epidemia y como Mendoza es la provincia más interesada corresponde a ella tomar la iniciativa en esta lucha.*
> *Convendría que el Gobierno de esta provincia encargue a una persona competente que se traslade a la provincia de Buenos Aires para asegurarse de la existencia de la filoxera y tomar datos precisos sobre las proporciones que tomó la invasión. Hace cuatro años el que suscribe tuvo la ocasión de presenciar en Buenos Aires alarmas falsas sobre la invasión filoxérica, donde se confundían enfermedades criptogámicas o causadas por otros insectos con la filoxera"* [105].

Algunas de estas sugerencias fueron puestas en práctica por decreto provincial

> *1º. Prohibir ingreso de sarmientos, parras, árboles, arbustos, tubérculos de Buenos Aires.*
> *2º. El gobierno mendocino debería enviar a una persona competente para que verifique si efectivamente es una plaga de filoxera y diagnostique el tratamiento adecuado.*
> *3º. Solicitar a los viticultores que notifiquen la presencia de nuevas enfermedades o anormalidades en las viñas*[106].

La legislación, entonces, imponía más restricciones que el decreto provincial de 1881, el cual sólo limitaba el ingreso de sarmientos y vides de regiones de Europa, donde esta plaga había arrasado con los viñedos. Además, Pavlovsky fue enviado a Buenos Aires para estudiar y diagnosticar un tratamiento adecuado. Esta participación no fue menor debido al temor que generaba la filoxera en los productores; en efecto,

---

[103] A.G.P.M., 1888, carp 57 A, doc 30. La gravedad de esta plaga en Buenos Aires fue reflejada por el B.D.N.A., 1888, t. XII, entrega 8, 30/4/1888.
[104] Correspondencia de Sebastián Samper a Pavlovsky. A.G.P.M., 27/4/1888, carp 57 A, doc 30.
[105] A.G.P.M., 28/4/1888, carp 57 A, doc 30.
[106] Ibidem.

fueron numerosos los informes publicados en los boletines del Departamento de Agricultura y de la Sociedad Rural Argentina, y en diarios mendocinos acerca de cómo prevenirla y combatirla. Como consecuencias de esta previsión, y del injerto de cepas en pie americano, en Mendoza la filoxera nunca ocasionó daños perjudiciales en forma masiva.

Por último, en 1896 se sancionó una ley que prohibía, también, el ingreso a la provincia de árboles, arbustos hortalizas, postes, rodrigones o tutores, tierras y abonos vegetales. Penaba, además, con un año de arresto el intento de infringir estas disposiciones[107].

A su vez, el agrónomo compartía las concepciones de la élite acerca de una producción de calidad[108] lo que habría permitido desarrollar su actividad como industrial en la provincia. Primero, en 1888, fue beneficiado con una exención impositiva a los terrenos plantados con viña[109] y apareció como propietario de viñedos y bodega[110] "La Purísima"[111] en Guaymallén. En 1891 se publicitaba la exportación de sus vinos a "la casa de Bemberg"[112] y en 1908, ya era miembro del Centro Vitivinícola Nacional[113]. Este desempeño le permitió ser delegado provincial –junto a Domingo Tomba[114]- en la Comisión Vitivinícola del II Congreso Nacional de Comercio e Industrias, celebrado en Mendoza en 1913. En esa oportunidad se lamentaba de la escasez de personal técnico profesionalmente preparado:

> *"... la agricultura la hacen personas sin ninguna preparación, procedería ante todo que se difundieran los conocimientos (...) que por consiguiente antes de pensar en enseñanza superior, debemos preparar personas que sean capaces de dirigir los trabajos"*[115].

Esta declaración procede de un Pavlovsky alejado de la actividad académica y volcado a la elaboración y comercialización vitivinícolas, e integrado al grupo de bodegueros más poderosos de la región. Muchos de ellos eran europeos o descendientes de inmigrantes que contrataban a extranjeros para la dirección técnica de las bodegas. Asimismo, en 1914 –en el marco de una nueva crisis vitivinícola provincial-, ofreció conferencias en la sede de Sociedad Vitivinícola acerca de la conveniencia de crear cooperativas de venta de los vinos, con miras a eliminar a los intermediaros y los

---

107 Ley nº 10. 24/7/1896. R.O.P.M., p. 298.
108 Richard-Jorba, R., "Hacia el desarrollo…", op. cit., p. 23.
109 Eran 35 ha ubicadas en Guaymallén, un departamento perteneciente a la Zona Núcleo de difusión vitivinícola. R.O.P.M.1889, Mendoza, Tip. Los Andes, 1893, p. 456 y R.O.P.M.1890, Mendoza, Tip. La Perseverancia, 1894, p. 584. *Departamento* en Mendoza es la denominación que recibe la jurisdicción municipal.
110 Richard-Jorba, R., "Estado y empresarios regionales…", op. cit., p. 92.
111 Los Andes, nº 3.421, 3/7/1895, p. 1.
112 B.D.N.A., 1891, p. 431.
113 Boletín del Centro Vitivinícola Nacional, nº 33, junio 1908, p. 1. Para más información sobre esta asociación ver, Ospital S., "Empresarios, dimensión étnica y agroindustrias: el caso del Centro Vitivinícola Nacional (1905- 1930)", *Ciclos*, nº 8, Bs As, IIHES, 1995.
114 Hermano de Antonio Tomba, quien fue dueño de uno de los establecimientos vitivinícolas con mayor capacidad de producción de la Argentina. A la muerte de Antonio, en 1899, Domingo se hizo cargo de la empresa. Para más información sobre la trayectoria comercial de esta familia italiana ver, Barrio de Villanueva, P., "Entre el poder y el infortunio. Tomba: Historia de la empresa vitivinícola más poderosa de la República Argentina (1900- 1912)", en *Storia Mediterránea*, nº 8, www.storiamediterranea.it (15/2/08)
115 *Memoria del II Congreso Nacional de Comercio e Industrias*. Bs As., Compañía Sudamericana Billetes de Banco, 1914. p. 483.

especuladores del mercado del Litoral y como una solución a la crisis[116]. En ese mismo año, también encontramos documentos que indican su actividad empresarial[117]. Es decir, que una tarea de asesoramiento transitorio se transformó en una radicación permanente en Mendoza con un mayor protagonismo en cuestiones políticas y económicas.

La trayectoria técnica de Pavlovsly fue descollante dentro de un grupo de profesionales extranjeros que, durante las últimas décadas del siglo XIX, hicieron puntuales aportes a la agricultura local pero carecieron de un centro que nucleara sus intereses y actividades de investigación y difusión. En efecto, los objetivos oficiales de formación de un *corpus* conceptual local y de una masa de técnicos o capataces que se desempeñaran en el sector productivo se vieron obstaculizados, en primer lugar, por la escasez de recursos financieros e infraestructura que garantizara la permanencia de los profesores y alumnos en la escuela y, posteriormente, por las contradicciones en el seno mismo de la élite que gestionó el establecimiento en sus últimos años de existencia. Por lo tanto, se diluye nuestra hipótesis acerca de la conformación de una red de profesionales que hayan sentado las bases científicas para el desarrollo de la vitivinicultura moderna. Tampoco podemos concebir a la Escuela como poseedora del "*monopolio de un capital especial*"[118] que le otorgara autoridad científica en cuestiones referentes a la vitivinicultura.

Por el contrario, consideramos que la élite monopolizó esta autoridad sobre la base de su experiencia en el sector productivo, legitimada, a su vez, por su posición privilegiada en el campo de los poderes político y económico que los llevó a conformar una burguesía regional. Resulta oportuno mencionar que el reconocimiento social fue expresamente promovido por sucesivas publicaciones del Departamento de Agricultura al describir los establecimientos vitivinícolas de este grupo.

3. Los técnicos egresados de la Escuela

Una vez cerrada la Escuela y eliminado, así, el vínculo que nucleaba a profesores y alumnos en torno al saber agrícola, nos interesa conocer la difusión y la innovación técnica a través de la trayectoria profesional de los alumnos del establecimiento. Esto, en consonancia con la corriente historiográfica que comenzó a revalorizar a los actores subalternos o pequeños empresarios y nos permite dar cuenta de que "*…la experiencia de un individuo o un grupo permite aprehender una modulación particular de la historia global*"[119].

La primera promoción de agrónomos data de 1886 aunque no tenemos registro de los nombres. Dos años después, el gobernador Benegas hizo reformas[120] que culminaron con el reconocimiento de los egresados como ingenieros agrícolas[121]. Así, sentó un precedente local en la profesionalización de la carrera agrícola –lo que Bourdieu ha entendido como "*la objetivación del capital cultural bajo la forma de*

---

[116] Pavlovsky, A., "Conferencias en la Sociedad Vitivinícola", en La Tarde, nº 1.115 a nº 1.120, 26/2/1914 a 4/3/1914, pp. 4 y 5.

[117] Protesto Dirección General de Industrias a Aaron Pavlovsky. Protocolo notarial nº 1.161 –Bustos-, escritura nº 499, 6/4/1914, f. 649 v.

[118] Bourdieu, P., *Intelectuales, política y poder*, Bs As., Eudeba, 2006, p. 91.

[119] Revel, J., *Un momento historiográfico. Trece ensayos de historia social*, Buenos Aires, Manantial, 2005, p. 53.

[120] A.G.P.M., 1888, carp 57 B, docs 13 y 18.

[121] Ampliaciones y modificaciones al decreto de reorganización del 20/5/1887. A.G.P.M., 1889, carp 58, doc 5.

títulos[122]"- y en la consolidación de su base científica y técnica, con miras a vincular el conocimiento al desarrollo productivo. No obstante, una minoría muy reducida pudo egresar como ingeniero, un grupo levemente mayor completó sus estudios como técnicos o capataces agrícolas.

Los primeros en obtenerlo fueron Fernando Calderón y Pedro Baza –estudiantes becados-; a su vez, varios ex alumnos del establecimiento –desconocemos si habían finalizado el cursado- iniciaron tratativas en el mismo sentido, tras rendir exámenes de vinificación, viticultura, zootecnia, agricultura, industrias, ingeniería rural y contabilidad[123].

La información presentada fue construida sobre la base de archivos oficiales, protocolos notariales, documentos privados de la Escuela y artículos periodísticos. La elección se sustentó en una muestra mayor de alumnos y egresados que transitaron por la institución entre 1876 y 1888. Pese a los nombres recopilados –sumaban más de cien- no fue posible discriminar entre los alumnos que finalizaron sus estudios y quienes no lo hicieron. Este último grupo debe haber sido importante dadas las dificultades, de traslado y económicas, para estudiar, así como la obligación de trabajar para sustentar la economía doméstica. Además, las becas -de alimentación, vivienda, vestimenta, materiales de estudio teóricos y prácticos- habrían sido entregadas, mayoritariamente, a descendientes de la élite, y sólo algunas fueron otorgadas a familias de escasos recursos.

La documentación analizada hasta el momento nos permitió reconstruir la trayectoria profesional de Domingo Barrera. El mismo provenía de Maipú, un próspero departamento vitivinícola, y fue becado para realizar sus estudios.

- **Domingo Barrera**.

Egresado del Establecimiento como ingeniero agrícola tuvo una destacada presencia en los sectores público y privado.

En 1883, el diario El Constitucional publicitaba su labor a cargo de la dirección y cuidado de la Plaza Independencia[124], tarea realizada inicialmente por el prof. Berthault, quien probablemente recomendó a Barrera –junto a los alumnos Rómulo Agnese y Luis Barcia- por su desempeño académico.

A mediados de 1890 fue nombrado agrónomo municipal, puesto desde el cual cumplió diversas tareas: fue encargado de recolectar semillas de plantas y árboles de Mendoza para enviarlas al Jardín Botánico que se construía en Buenos Aires[125] y, también, fue administrador del Parque Público de Mendoza[126]. Junto a Domingo Simois, integraron una comisión para plantar árboles y arbustos del departamento Ciudad[127]. Su participación en diferentes ámbitos influyó para que en 1896 fuera contratado por el Gobierno Nacional para trabajar en el diseño y recuperación del vivero de la Escuela Nacional de Vitivinicultura[128]. Aunque esta es la única vinculación que hallamos con el establecimiento.

[122] Para el autor el título escolar, "… [es] *capital en estado institucionalizado*, (…) *una patente de competencia cultural que confiere a su portador un valor convencional, constante y jurídicamente garantido…*". Bourdieu, P., "Los tres estados del capital cultural", *Sociológica*, México, UAM-Azcapotzalco, 1979, nº 5, p. 14.

[123] Figueroa, Pedro (distinguido); Cano, Julio (bueno); Loyola, Raymundo (bueno) y Morales, Juan (bueno). A.G.P.M., 1890, carp 58, doc 42. No encontramos datos para reconstruir su recorrido profesional.

[124] E.C., nº 1.769, 4/1/1883, p. 1.

[125] Dto 28/8/1894, R.O.P.M., 1894, t. I, p. 207.

[126] Dto 3/5/1897, R.O.P.M., 1897, t. II, p. 201.

[127] Dto 9/9/1896, R.O.P.M., 1896, p. 354.

[128] A.G.P.M, 1896, carp 58, doc 41.

Estas actividades reflejan un tipo de formación en la Escuela de Agricultura escasamente vinculada con la vitivinicultura. En efecto, la labor pública de Barrera por más de diez años no marca ningún ensayo o experimentación ni propuesta asociada al estudio científico de la vid o de la elaboración de vinos. En efecto, en 1893 se formó una Comisión para que estudiara unas parras infectadas del insecto "cochyles" en la Ciudad, de la cual no participó ni Barrera ni ningún otro egresado de la Escuela[129] pese a que era agrónomo municipal.

Por el contrario, su vinculación con la industria vitivinícola fue a través de sus negocios privados, quizás, facilitada porque su padre era propietario de 7 ha, beneficiadas con la exención en el pago de impuestos en 1886.

Así, en 1893 figuraba como viñatero, con explotaciones en Maipú[130] –departamento de la Zona Núcleo de la difusión vitivinícola- y también, bodega[131]. Se dedicó a las plantaciones de uva francesa, lo que le permitió ser beneficiado con la exención impositiva a estos terrenos cultivados, por primera vez, en 1896, en un terreno de 10 ha[132] y, dos años después, por otro de 1 ha. Ambos, por un período de 5 años[133]. Luego, en 1905, entregó en arriendo una bodega propia "*con sus dependencias, vasijas, útiles y enceres*"[134] al uruguayo Luis Baudrón y se comprometía a venderle "*la uva sana de sus viñedos*"[135]. Esta relación contractual se mantuvo por 7 años[136]. Barrera se configuró así como mediano productor –propietario de más de 15 ha-[137] y habría forjado una fortuna que le habría permitido la compra y venta de terrenos aptos para plantar viña y, después, la compra y venta de inmuebles[138].

Barrera, una vez que incursionó en el sector privado, se desvinculó notablemente de la gestión pública. Sin embargo, junto a Pavlovsky, allanaron el terreno para lo que después sería un objetivo expreso de los planes de enseñanza del Ministerio de Agricultura: la formación de agrónomos para desempeñarse en oficinas técnicas estatales, con una gran influencia en el diseño de políticas públicas agrarias. Es decir, con la intención de mantener un orden establecido a través del acceso a la jerarquía estatal. Un antecedente de esto, lo constituyeron también, José Ponce y Carlos Lemos.

Ambos eran miembros de "familias notables" y al graduarse fueron becados por el Gobierno provincial para perfeccionarse en Bélgica y Francia[139], estadía que se extendió un año más para el "*estudio práctico de todo lo relacionado con el cultivo de la vid y con la elaboración de vinos*"[140]. A su regreso, en 1889, trabajaron como docentes de la Escuela: Ponce a cargo de las materias Industrias rurales, Ingeniería rural

---

[129] Los miembros de la Comisión fueron: Rufino Cubillos (Presidente del Centro Agrícola e Industrial), Horacio Falco y Santiago Frigerio. Dto 28/11/1893, R.O.P.M., 1893, p. 909.
[130] Centro Comercial, Agrícola e Industrial. *Memoria descriptiva y estadística de la Provincia de Mendoza*, Mza, Tipografía La Perseverancia, 1893, p. 116.
[131] Ibidem, p. 122.
[132] Dto 16/6/1896, R.O.P.M., 1896, p. 240.
[133] Dto 14/11/1898, R.O.P.M., 1898, t. II, p. 320 y 321.
[134] A.G.P.M., protocolo notarial nº 734 –Álvarez-, escritura nº 635, 7/9/1905, foja 1.409 v.
[135] Ibidem, foja 1.411.
[136] A.G.P.M., protocolo notarial nº 996 -Álvarez-, escritura nº 61, 23/2/1912, foja 176 v.
[137] En 1911 hipotecó un terreno de 12 ha plantado de viña. A.G.P.M., Protocolo notarial nº 938 –Álvarez-, escritura nº 669, 14/12/1911, f. 1.986 v. Y al año siguiente, adquirió otro de 4 ha., en Maipú. A.G.P.M., Protocolo notarial nº 1.051 –San Martín-, escritura nº 156, 29/5/1912, foja 486 v.
[138] En 1913 compró lotes para vivienda. A.G.P.M., Protocolo notarial nº 1.084 –Bustos-, t. 8, escritura nº 1.318, 5/12/1913, foja 1.941v. Al año siguiente lo vendió con un edificio. A.G.P.M., Protocolo notarial nº 1.164 –Bustos-, escritura nº 1.151, 1/9/1914, foja 1.774.
[139] Richard-Jorba, R., "Estado y empresarios…", op. cit., p. 82. Otro de los becados, Sebastián Samper, perdió este beneficio pues desde la Universidad de Curighen, Bélgica, denunciaron que no asistía a clase. Dto 12/8/1889, R.O.P.M de 1889, Mendoza, Tip. Los Andes, 1893, p. 179.
[140] Dto 23/9/1887, R.O.P.M., 1887, Mendoza, Tip. Bazar Madrileño, 1888, p. 421.

y Geología y Mineralogía; y Lemos a cargo de Agricultura, Química general y analítica, Economía rural y Contabilidad[141]. Este último publicó algunos artículos técnicos en diarios locales y se vinculó a los negocios vitivinícolas a través de la acción de su familia, fundadora de la bodega "La Superiora", en 1884.

4. Continuidades. A modo de conclusión.

Pese a las dificultades evidenciadas en este período en lo que respecta a la generación, circulación y apropiación de conocimientos por parte de los gobiernos nacional y provincial, podemos establecer ciertos caracteres que marcaron antecedentes y continuidades a partir de 1900.

- La realización de estudios: si bien constituyeron iniciativas puntuales de los miembros del grupo hegemónico mendocino con escasa difusión entre la masa productora, sentaron las bases para los trabajos de técnicos –nacionales y extranjeros- acerca del mejoramiento de la producción local. En efecto, a partir del siglo XX las investigaciones acerca de las condiciones locales más aptas para la vitivinicultura, se convirtieron en un objetivo expreso del Ministerio de Agricultura de la Nación y de algunos profesores de la Escuela Nacional de Vitivinicultura, en su anexa Estación Enológica.

- La contratación de técnicos extranjeros: los sectores dominantes, nutridos de su experiencia y viajes por Europa, contrataron a numerosos expertos europeos que dirigieron obras técnicas e hicieron docencia e investigación, significando un decisivo aporte para la constitución de un saber vitivinícola local. Este intercambio continuó durante varias décadas de 1900 no sólo a través del asesoramiento técnico sino también del perfeccionamiento de los egresados argentinos en academias europeas.

- Sistema de becas: la subvención de las necesidades básicas de los estudiantes fue un objetivo del gobierno provincial y del Estado nacional desde 1878, aunque el mismo fue afectado por la entrega discrecional de las becas. Casi una década después, esta ayuda financiera se amplió, cuando el gobernador Benegas becó a tres jóvenes para que se perfeccionaran en Bélgica y Francia. De este modo, fueron un antecedente directo de la posterior financiación sistemática del estudio y permanencia en la Escuela de Vitivinicultura así como también las estadías en el exterior para que los egresados más destacados pudieran estudiar en tradicionales escuelas vitivinícolas de Europa (Montpelllier, Alba y Conegliano). Este proceso aceleró la transferencia cultural desde Europa y fue una constante para las distintas unidades académicas y disciplinares de la Argentina.

- La prédica en torno a la enseñanza agrícola: primero, la Escuela de Agricultura y luego la Escuela Nacional de Vitivinicultura y la Granja Escuela provincial, fueron la materialización de los proyectos educativos

[141] A.G.P.M., 1889, carp 58, doc. 16.

de los gobiernos nacional y provincial. Ambos defendieron la importancia de fundar establecimientos de enseñanza agrícola, de carácter práctico, para capacitar a los jóvenes que se plegarían a la nueva actividad económica e integrarían la administración pública. De este modo, fueron un instrumento de perpetuación del status quo y de ordenamiento social de los pobladores en el campo.